

# **Ordonnance du DFI sur les huiles et graisses comestibles et leurs dérivés**

## **Modification du 25 novembre 2013**

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)  
arrête:*

### **I**

L'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les huiles et graisses comestibles et leurs dérivés<sup>1</sup> est modifiée comme suit:

*Art. 1, al. 1, let. a et a<sup>bis</sup>*

<sup>1</sup> La présente ordonnance spécifie les denrées alimentaires suivantes et fixe les exigences ainsi que les modalités d'étiquetage qui se rapportent à ces denrées et à leurs dérivés:

- a. huiles comestibles traditionnelles;
- a<sup>bis</sup>. nouvelles huiles comestibles;

*Titre précédant l'art. 2*

## **Section 2     Huiles comestibles traditionnelles**

*Art. 2              Définition des huiles comestibles traditionnelles*

Les huiles comestibles traditionnelles proviennent des graines, des germes ou des fruits de plantes, ou des tissus adipeux des carcasses propres à la consommation humaine ou de poissons. Elles se composent principalement d'esters glycériques des acides gras naturels. Elles sont à l'état liquide à température ambiante.

*Art. 2a              Huiles comestibles traditionnelles autres que l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olive: catégories et exigences*

<sup>1</sup> L'huile comestible traditionnelle autre que l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olive peut être aromatisée au moyen d'ingrédients sapides tels qu'épices ou herbes ou au moyen d'arômes.

<sup>2</sup> Dans l'huile comestible traditionnelle autre que l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olive, le degré d'acidité ne doit pas dépasser 10 ml NaOH (1 mol/l) par 100 g d'huile.

<sup>1</sup>      RS 817.022.105

<sup>3</sup> L'huile comestible traditionnelle autre que l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olive est réputée:

- a. «pressée à froid» (ou «battue à froid», «vierge», «vierge extra», «à l'état naturel» ou «non raffinée») si:
  1. elle a été obtenue par pressage ou centrifugation de matières premières non chauffées préalablement,
  2. la température n'a pas dépassé 50 °C lors du pressage, et si
  3. elle n'a pas été soumise à un raffinage, c'est-à-dire à une neutralisation, à un traitement aux adsorbants ou à l'argile, ni à une vaporisation;
- b. «vaporisée avec ménagement», si le raffinage s'est limité à une vaporisation et que la température de 130 °C n'a pas été dépassée;
- c. «pressée à froid, vaporisée avec ménagement»:
  1. si elle a été obtenue selon la let. a, ch. 1 et 2, et
  2. si elle a été vaporisée selon la let. b;
- d. «raffinée avec ménagement», si l'huile a été raffinée dans des conditions douces.

*Art. 2b* Huile d'olive et huile de grignons d'olive: définitions, procédés de fabrication, classement et catégories autorisées pour la remise au consommateur

<sup>1</sup> Dans la présente ordonnance, on entend par:

- a. *huile d'olive vierge*: l'huile obtenue à partir du fruit de l'olivier;
- b. *huile d'olive raffinée*: l'huile d'olive obtenue par le raffinage d'huile d'olive vierge;
- c. *huile d'olive*: l'huile d'olive obtenue par assemblage d'huile d'olive vierge et d'huile d'olive raffinée autre que lampante;
- d. *huile de grignons d'olive brute*: l'huile obtenue à partir de grignons d'olive par traitement aux solvants ou par des procédés physiques et conforme aux caractéristiques prévues pour cette catégorie à l'annexe 1, ou huile correspondant, à l'exception de certaines caractéristiques définies à l'annexe 1, à une huile d'olive lampante; les huiles obtenues par des procédés de réestérification et les mélanges avec des huiles d'autre nature ne peuvent être qualifiées d'huile de grignons d'olive brute;
- e. *huile de grignons d'olive raffinée*: l'huile obtenue par le raffinage d'huile de grignons d'olive brute;
- f. *huile de grignons d'olive*: l'huile obtenue par assemblage d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge autre que lampante.

<sup>2</sup> L'huile d'olive vierge est obtenue uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques, dans des conditions qui n'entraînent pas d'altération de l'huile. Le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration sont admis pour le nettoyage et la séparation. Les huiles obtenues à l'aide de solvants ou d'adjutants à

action chimique ou biochimique, ou par des procédés de réestérification, ainsi que tout mélange avec des huiles d'autre nature ne peuvent être qualifiés d'huiles d'olive vierges.

<sup>3</sup> Les huiles d'olive vierges font l'objet du classement ci-après:

- a. huile d'olive vierge extra;
- b. huile d'olive vierge;
- c. huile d'olive lampante.

<sup>4</sup> Peut être remise au consommateur:

- a. l'huile d'olive;
- b. l'huile d'olive vierge;
- c. l'huile d'olive vierge extra;
- d. l'huile de grignons d'olive.

*Art. 3* Exigences générales applicables aux huiles comestibles traditionnelles

La somme des acides gras trans ne doit pas être supérieure à 2 g pour 100 g d'huile comestible végétale traditionnelle.

*Art. 3a* Exigences particulières applicables à l'huile d'olive et à l'huile de grignons d'olive

<sup>1</sup> Les exigences énoncées à l'art. 3 et à l'annexe 1 s'appliquent à l'huile d'olive et à l'huile de grignons d'olive. Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse décrites aux annexes I bis et II à XX du règlement (CEE) n° 2568/91<sup>2</sup> sont applicables.

<sup>2</sup> Les exigences ci-après s'appliquent en outre à l'huile d'olive:

- a. la mention «première pression à froid» peut figurer uniquement pour les huiles d'olive vierges extra ou vierges obtenues à moins de 27 °C, lors d'un premier pressage mécanique de la pâte d'olives, par un système d'extraction de type traditionnel avec presses hydrauliques;
- b. la mention «extrait à froid» peut figurer uniquement pour les huiles d'olive vierges extra ou vierges obtenues à moins de 27 °C, par un procédé de percolation ou par un procédé de centrifugation de la pâte d'olives.

*Art. 3b* Exigences particulières applicables à l'huile de poisson

<sup>1</sup> Les matières premières utilisées lors de la préparation d'huile de poisson destinée à la consommation humaine doivent:

<sup>2</sup> Règlement (CEE) n° 2568/91 de la Commission du 11 juillet 1991 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyse y afférentes, JO L 248 du 5.9.1991, p. 1; modifié en dernier lieu par la directive (UE) n° 61/2011, JO L 23 du 27.1.2011, p. 1.

- a. être issues de produits de la pêche qui ont été jugés propres à la consommation humaine;
  - b. provenir d'établissements, y compris de navires, annoncés conformément à l'art. 12 ODAIOUS ou autorisés en vertu de l'art. 13 ODAIOUS;
  - c. être transportées et entreposées dans des conditions hygiéniques;
  - d. être réfrigérées dès que possible et maintenues aux températures fixées à l'art. 44 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène<sup>3</sup>.

<sup>2</sup> Il est possible de renoncer à la réfrigération fixée à l'al. 1, let. d, lorsque:

- a. les produits de la pêche sont utilisés entiers directement dans la préparation d'huile de poisson destinée à la consommation humaine;
  - b. les matières premières sont transformées dans les 36 heures suivant le chargement;
  - c. les critères de fraîcheur sont respectés, et que
  - d. la valeur en azote basique volatil total (ABVT) des produits de la pêche non transformés ne dépasse pas les limites fixées à l'annexe II, section II, chap. I, point 1, du règlement (CE) n° 2074/2005<sup>4</sup>.

<sup>3</sup> Le processus de fabrication doit être de nature à garantir que toutes les matières premières destinées à la préparation d'huile de poisson brute font l'objet d'un traitement comprenant, le cas échéant, des phases de chauffage, de pressurage, de séparation, de centrifugation, de transformation, de raffinement et de purification avant la mise sur le marché du produit fini à l'intention des consommateurs.

<sup>4</sup> Dès lors que les matières premières et le processus de fabrication sont conformes aux exigences applicables à l'huile de poisson destinée à la consommation humaine, celle-ci et l'huile de poisson non destinée à la consommation humaine peuvent être produites et entreposées dans le même établissement.

Art. 4

## Dénomination spécifique des huiles comestibles traditionnelles autres que l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olive

<sup>1</sup> Pour les mélanges d'huiles comestibles traditionnelles qui ne contiennent pas d'huile d'olive ni d'huile de grignons d'olive, les dispositions suivantes s'appliquent:

- a. ils doivent porter la dénomination «huile comestible»;
  - b. la dénomination «huile végétale» est admise lorsque le mélange est constitué exclusivement d'huiles végétales;

3 RS 817.024.1

4 Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 déc. 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004, JO L 338 du 22.12.2005, p. 27; modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1022/2008, JO L 277 du 18.10.2008, p. 18.

- c. la dénomination peut également consister en l'indication des différentes matières premières utilisées, pour autant que leur teneur respective soit indiquée, par exemple «huile de tournesol avec 15 % d'huile de sésame».
- 2 La dénomination spécifique des huiles comestibles traditionnelles aromatisées autres que l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olive doit mettre en relief l'aromatisation (p. ex. «aux herbes» ou «à l'arôme de truffe»).

*Art. 4a* Dispositions régissant la dénomination spécifique de l'huile d'olive et de l'huile de grignons d'olive et les mélanges contenant ces huiles

<sup>1</sup> Les dénominations énoncées à l'art. 2b, al. 1 et 3, doivent être utilisées pour désigner l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olive.

<sup>2</sup> Si il est fait état de la présence d'huile d'olive dans un mélange d'huile d'olive, d'huile d'olive vierge ou d'huile d'olive vierge extra et d'autres huiles végétales par un texte, des images ou des représentations graphiques, la dénomination «mélange d'huiles végétales et d'huile d'olive» doit être utilisée.

<sup>3</sup> Si un mélange contient de l'huile de grignons d'olive, la dénomination «huile de grignons d'olive» doit être utilisée.

*Art. 5* Indications complémentaires sur les huiles comestibles autres que l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olive

<sup>1</sup> L'huile comestible traditionnelle autre que l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olive peut porter l'indication «pressée à froid», «battue à froid», «vierge», «vierge extra», «à l'état naturel» ou «non raffinée» si elle répond aux exigences visées à l'art. 2a.

<sup>2</sup> L'huile totalement ou partiellement hydrogénée autre que l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olive doit être désignée comme telle (p. ex. «huile de tournesol hydrogénée» ou «huile comestible partiellement hydrogénée»).

<sup>3</sup> L'al. 2 s'applique par analogie à l'huile autre que l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olive utilisée comme ingrédient.

*Art. 5a* Indications complémentaires sur l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olive

<sup>1</sup> Les huiles ci-après comportent de façon clairement identifiable, en plus de la dénomination spécifique, mais pas nécessairement à proximité de celle-ci, les informations suivantes:

- a. l'huile d'olive vierge extra: «huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques»;
- b. l'huile d'olive vierge: «huile d'olive obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques»;

- c. l'huile d'olive composée d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges: «huile contenant exclusivement des huiles d'olive ayant subi un traitement de raffinage et des huiles obtenues directement des olives»;
- d. l'huile de grignons d'olive: «huile contenant exclusivement des huiles provenant du traitement du produit obtenu après l'extraction de l'huile d'olive et des huiles obtenues directement des olives», ou «huile contenant exclusivement des huiles provenant du traitement des grignons d'olive et des huiles obtenues directement des olives».
- e.

<sup>2</sup> Seules les huiles d'olive vierges extra ou vierges peuvent porter des indications sur les caractéristiques organoleptiques faisant référence au goût ou à l'odeur. Les termes visés à l'annexe XII, point 3.3, du règlement (CEE) n° 2568/91<sup>5</sup> ne peuvent figurer sur l'étiquetage que s'ils sont fondés sur les résultats d'une évaluation organoleptique, prévue à ladite annexe.

<sup>3</sup> La mention de l'acidité ou de l'acidité maximale de l'huile d'olive, de l'huile d'olive vierge, de l'huile d'olive vierge extra ou de l'huile de grignons d'olive peut figurer uniquement si elle est accompagnée de la mention, dans des caractères de même taille et dans le même champ visuel, de l'indice de peroxydes, de la teneur en cires et de l'absorbance dans l'ultraviolet, déterminés conformément aux annexes III, IX et XX du règlement (CEE) N° 2568/91.

<sup>4</sup> Concernant les mélanges visés à l'art. 4a, al. 2, il ne peut être fait état de la présence de l'huile d'olive sur l'étiquetage par des images ou des représentations graphiques que dans le cas où son pourcentage est supérieur à 50 %.

<sup>5</sup> Si il est fait état sur l'étiquetage, en dehors de la liste des ingrédients, de la présence d'huile d'olive ou d'huile de grignons d'olive dans une denrée alimentaire autre que celle visée à l'art. 4a, al. 2, par un texte, par des images ou des représentations graphiques, la dénomination spécifique de la denrée alimentaire est suivie directement par l'indication du pourcentage d'huile d'olive ou d'huile de grignons d'olive par rapport au poids net total de la denrée alimentaire. Le pourcentage d'huile d'olive ou d'huile de grignons d'olive par rapport au poids net total de la denrée alimentaire peut être remplacé par le pourcentage d'huile d'olive ou d'huile de grignons d'olive par rapport au poids total de matières grasses. Ne sont pas concernés par la présente disposition le thon contenant de l'huile d'olive et les sardines contenant de l'huile d'olive.

<sup>5</sup> Cf. note de bas de page *ad* art. 3a, al. 1

*Titre précédent l'art. 5b*

## Section 2a Nouvelles huiles comestibles

*Art. 5b* Définition

Les nouvelles huiles comestibles sont des huiles:

- a. qui ne correspondent pas à la définition des huiles comestibles traditionnelles au sens de l'art. 2, ou
- b. qui, en raison de caractéristiques particulières, ne peuvent être consommées qu'en quantité restreinte.

*Art. 5c* Huile de krill

<sup>1</sup> L'huile de krill est un extrait lipidique obtenu à partir de krill de l'Antarctique *Euphausia superba*. Elle est produite à partir de krill surgelé de l'Antarctique, broyé et soumis à une extraction par l'acétone, par l'alcool ou par tout autre procédé approprié. Les protéines et les morceaux de krill sont éliminés de l'extrait lipidique par filtrage. Les éventuels résidus de solvants et d'eau sont éliminés par évaporation.

<sup>2</sup> L'huile de krill doit être conforme aux exigences énoncées à l'annexe 3.

<sup>3</sup> Elle peut être mise sur le marché exclusivement pour les utilisations définies à l'annexe 3 et aux teneurs maximales qui y sont énoncées selon les denrées alimentaires.

<sup>4</sup> La dénomination spécifique est «extrait lipidique de crustacés Krill de l'Antarctique *Euphausia superba*».

*Art. 5d* Huile extraite de la microalgue *Schizochytrium sp.*

<sup>1</sup> L'huile extraite de la microalgue *Schizochytrium sp.* est obtenue par extraction à l'hexane. Elle présente une teneur élevée en acide docosahexaénoïque (DHA), ou en acide eicosapentaénoïque (EPA) et DHA.

<sup>2</sup> Elle doit être conforme aux exigences énoncées à l'annexe 4.

<sup>3</sup> Elle peut être mise sur le marché exclusivement en tant qu'ingrédient alimentaire pour les utilisations définies à l'annexe 4 et aux teneurs maximales qui y sont énoncées selon les denrées alimentaires.

<sup>4</sup> Les denrées alimentaires contenant de l'huile extraite de la microalgue *Schizochytrium sp.* doivent présenter une bonne stabilité oxydative, évaluée selon une méthodologie d'essai nationale ou internationale appropriée et reconnue (p. ex. méthode de l'«Association of Analytical Chemists». [AOAC]).

<sup>5</sup> La dénomination spécifique est «huile extraite de la microalgue *Schizochytrium sp.*».

*Art. 5e Huile d’*Echium* raffinée*

<sup>1</sup> L’huile d’*Echium* raffinée est obtenue en raffinant l’huile extraite des graines d’*Echium plantagineum*.

<sup>2</sup> Elle doit être conforme aux exigences énoncées à l’annexe 5.

<sup>3</sup> Elle peut être mise sur le marché exclusivement en tant qu’ingrédient alimentaire pour les utilisations définies à l’annexe 5 et aux teneurs maximales qui y sont énoncées selon les denrées alimentaires.

<sup>4</sup> La dénomination spécifique est «huile d’*Echium* raffinée».

*Art. 5f Huile d’*Allanblackia* raffinée*

<sup>1</sup> L’huile d’*Allanblackia* est tirée des graines des espèces d’*Allanblackia A. floribunda* (*A. parviflora*) ou *A. stuhlmannii*.

<sup>2</sup> Elle doit être conforme aux exigences énoncées à l’annexe 6.

<sup>3</sup> Elle peut être mise sur le marché exclusivement en tant qu’ingrédient alimentaire destiné à être utilisé dans les matières grasses à tartiner et les pâtes à tartiner à base de crème.

<sup>4</sup> La dénomination spécifique est «huile d’*Allanblackia* raffinée».

*Art. 5g Huile de colza concentrée en insaponifiable*

<sup>1</sup> L’huile de colza concentrée en insaponifiable est produite par distillation sous vide. Elle se distingue de l’huile de colza raffinée par la concentration, plus élevée, de la fraction insaponifiable (1 g/100 g dans l’huile de colza raffinée et 9 g/100 g dans l’huile de colza concentrée en insaponifiable).

<sup>2</sup> Un traitement au charbon actif doit être effectué pour éviter l’enrichissement en hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP).

<sup>3</sup> L’huile de colza concentrée en insaponifiable doit être conforme aux exigences énoncées à l’annexe 7.

<sup>4</sup> Elle peut être mise sur le marché exclusivement en tant qu’ingrédient alimentaire destiné à être utilisé dans les compléments alimentaires et dans les aliments d’appoint.

<sup>5</sup> La quantité maximale d’huile de colza concentrée en insaponifiable présente dans une ration quotidienne au sens de l’annexe 3 de l’ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l’addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires<sup>6</sup> ne doit pas excéder 1,5 g.

<sup>6</sup> La dénomination spécifique est «extrait d’huile de colza».

*Art. 5h Huile extraite de la microalgue *Ulkenia sp.**

<sup>1</sup> L’huile extraite de la microalgue *Ulkenia sp.* est produite par pressage ou par extraction.

<sup>2</sup> Elle doit être conforme aux exigences énoncées à l'annexe 8.

<sup>3</sup> Elle peut être mise sur le marché exclusivement pour les utilisations définies à l'annexe 8 et aux teneurs maximales qui y sont énoncées selon les denrées alimentaires.

<sup>4</sup> La dénomination spécifique est «huile extraite de la microalgue *Ulkenia sp.*».

*Art. 5i*                    Huile de germe de maïs concentrée en insaponifiable

<sup>1</sup> L'huile de germe de maïs concentrée en insaponifiable est produite par distillation sous vide. Elle se distingue de l'huile de germe de maïs raffinée par la concentration de la fraction insaponifiable (1,2 g/100 g dans l'huile de germe de maïs raffinée et 10 g/100 g dans l'huile de germe de maïs concentrée en insaponifiable).

<sup>2</sup> Un traitement au charbon actif doit être effectué pour éviter l'enrichissement en hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP).

<sup>3</sup> L'huile de germe de maïs concentrée en insaponifiable doit être conforme aux exigences énoncées à l'annexe 9.

<sup>4</sup> Elle peut être mise sur le marché exclusivement en tant qu'ingrédient alimentaire destiné à être utilisé dans les compléments alimentaires et dans les aliments d'appoint.

<sup>5</sup> La quantité maximale d'huile de germe de maïs concentrée en insaponifiable présente dans une ration quotidienne au sens de l'annexe 3 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires<sup>7</sup> ne doit pas excéder 2 g.

<sup>6</sup> La dénomination spécifique est «extrait d'huile de germe de maïs».

*Art. 5j*                    Huile fongique de *Mortierella alpina*

<sup>1</sup> L'huile fongique de *Mortierella alpina* est obtenue par fermentation du champignon *Mortierella alpina* et est riche en acide arachidonique.

<sup>2</sup> Elle doit être conforme aux exigences énoncées à l'annexe 10.

<sup>3</sup> Elle peut être mise sur le marché exclusivement en tant qu'ingrédient alimentaire destiné à être utilisé dans les préparations pour nourrissons et dans les préparations de suite au sens des art. 17 à 19 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les aliments spéciaux<sup>8</sup>.

<sup>4</sup> L'ajout d'huile fongique de *Mortierella alpina* dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite est limité en fonction de sa teneur en acide arachidonique, conformément à l'annexe 2 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les aliments spéciaux.

<sup>5</sup> La dénomination spécifique est «huile de *Mortierella alpina*».

<sup>7</sup> RS 817.022.32

<sup>8</sup> RS 817.022.104

*Art. 6, al. 1*

<sup>1</sup> Les graisses comestibles proviennent des graines, des germes ou des fruits de plantes, ou des tissus adipeux de carcasses propres à la consommation humaine ou de poissons. Elles se composent principalement d'esters glycériques des acides gras naturels. Elles sont à l'état solide à température ambiante.

*Art. 18*

L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires adapte régulièrement les annexes de la présente ordonnance selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

II

<sup>1</sup> L'annexe 1 est remplacée par la version ci-jointe.

<sup>2</sup> L'ordonnance est complétée par les annexes 3 à 10 ci-jointes.

III

*Dispositions transitoires de la modification du 25 novembre 2013*

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires non conformes à la modification du 25 novembre 2013 de la présente ordonnance peuvent être fabriquées, importées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 2015.

<sup>2</sup> Elles peuvent être remises au consommateur selon l'ancien droit jusqu'à épuisement des stocks.

IV

La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2014.

25 novembre 2013

Département fédéral de l'intérieur:

Alain Berset

## Annexe 1

(art. 2b, al. 1, let. d, et 3a, al. 1)

## Exigences applicables aux huiles d'olive, partie I

Catégorie	Esters méthyliques d'acides gras (EMAG) et esters éthyliques d'acides gras (EEAG)	Acidité (%) (*)	Indice de peroxyde (IP) mEq O <sub>2</sub> /kg <sup>(*)</sup>	Cires mg/kg <sup>(**)</sup>	2 glyceril mono-palmitate (%)	Stigmastadiène mg/kg (1)	Déférence ECN42 HPLC - et ECN42 Calcul théorique	K 232 <sup>(*)</sup>	K 270 <sup>(*)</sup>	Delta-K <sup>(*)</sup>	Évaluation organoleptique Médiane du défaut (Md) <sup>(*)</sup>	Évaluation organoleptique Médiane du fruité (Mf) <sup>(*)</sup>
1. Huile d'olive vierge extra	$\Sigma$ EMAG + EEAG $\leq$ 75 mg/kg ou 75 mg/kg $<$ $\Sigma$ EMAG + EEAG $\leq$ 150 mg/kg et (EEAG/EMAG) $\leq$ 1,5	$\leq$ 0,8	$\leq$ 20	$\leq$ 250	$\leq$ 0,9 si % acide palmitique total $\leq$ 14 % $\leq$ 1,0 si % acide palmitique total $>$ 14 %	$\leq$ 0,10	$\leq$ 0,2	$\leq$ 2,50	$\leq$ 0,22	$\leq$ 0,01	Md = 0	Mf > 0
2. Huile d'olive vierge	—	$\leq$ 2,0	$\leq$ 20	$\leq$ 250	$\leq$ 0,9 si % acide palmitique total $\leq$ 14 % $\leq$ 1,0 si % acide palmitique total $>$ 14 %	$\leq$ 0,10	$\leq$ 0,2	$\leq$ 2,60	$\leq$ 0,25	$\leq$ 0,01	Md $\leq$ 3,5	Mf > 0
3. Huile d'olive lampante	—	$>$ 2,0	—	$\leq$ 300 (3)	$\leq$ 0,9 si % acide palmitique total $\leq$ 14 % $\leq$ 1,1 si % acide palmitique total $>$ 14 %	$\leq$ 0,50	$\leq$ 0,3	—	—	—	Md $>$ 3,5 (2)	—

Catégorie	Esters méthyliques d'acides gras (EMAG) et esters éthyliques d'acides gras (EEAG)	Acidité (%) (*)	Indice de peroxyde (IP) mEq O <sub>2</sub> /kg (*)	Cires mg/kg (**)	2 glyceril mono-palmitate (%)	Stigmastadiène mg/kg (1)	Déférence ECN42 HPLC - et ECN42 Calcul théorique	K 232 (*)	K 270 (*)	Delta-K (*)	Évaluation organoleptique Médiane du défaut (Md) (*)	Évaluation organoleptique Médiane du fruité (Mf) (*)
4. Huile d'olive raffinée	–	≤ 0,3	≤ 5	≤ 350	≤ 0,9 si % acide palmitique total ≤ 14 % ≤ 1,0 si % acide palmitique total > 14 %	–	≤ 0,3	–	≤ 1,10	≤ 0,16	–	–
5. Huile d'olive composée d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive	–	≤ 1,0	≤ 15	≤ 350	≤ 0,9 si % acide palmitique total ≤ 14 % ≤ 1,0 si % acide palmitique total > 14 %	–	≤ 0,3	–	≤ 0,90	≤ 0,15	–	–
6. Huile de grignons d'olive brute	–	–	–	> 350 (4)	≤ 1,4	–	≤ 0,6	–	–	–	–	–
7. Huile de grignons d'olive raffinée	–	≤ 0,3	≤ 5	> 350	≤ 1,4	–	≤ 0,5	–	≤ 2,00	≤ 0,20	–	–
8. Huile de grignons d'olive	–	≤ 1,0	≤ 15	> 350	≤ 1,2	–	≤ 0,5	–	≤ 1,70	≤ 0,18	–	–

(1) Somme des isomères qui pourrait (ou pas) être séparés par colonne capillaire.

(2) Ou lorsque la médiane des défauts est inférieure ou égale à 2,5 et la médiane du fruité est égale à 0.

(3) Les huiles avec une teneur en cires comprise entre 300mg/kg et 350 mg/kg sont considérées comme huile d'olive lampante si les alcools aliphatiques totaux sont inférieurs ou égaux à 350 mg/kg ou si le pourcentage en erytrodol et uvaol est inférieur ou égal à 3,5.

(4) Les huiles avec une teneur en cires comprise entre 300mg/kg et 350 mg/kg sont considérées comme huile de grignons d'olive brute si les alcools aliphatiques totaux sont supérieurs à 350 mg/kg et si le pourcentage en erytrodol et uvaol est supérieur à 3,5.

*Notes:*

- a. Les résultats des analyses doivent être exprimés en indiquant le même nombre de décimales que ceux prévus pour chaque caractéristique. Le dernier chiffre doit être augmenté d'une unité si le chiffre suivant dépasse 4.
- b. Il suffit qu'une seule caractéristique ne soit pas conforme aux valeurs indiquées pour que l'huile soit changée de catégorie ou déclarée non conforme quant à sa pureté.
- c. Les caractéristiques indiquées avec astérisque (\*), se référant à la qualité de l'huile, impliquent que:
  - pour l'huile d'olive lampante, les limites y relatives peuvent ne pas être simultanément respectées;
  - pour les huiles d'olive vierges, le non-respect d'au moins une de ces limites comporte un changement de catégorie, tout en restant classées dans une des catégories des huiles d'olive vierges.
- d. Les caractéristiques indiquées avec deux astérisques (\*\*), se référant à la qualité de l'huile, impliquent que, pour toutes les huiles de grignons d'olive, les limites y relatives peuvent ne pas être simultanément respectées.

**Exigences applicables aux huiles d'olive, partie II**

Catégorie	Teneur en acides (1)						Sommes des Isomères transoléiques (%)	Sommes des Isomères Translinoléiques+translinoléniques (%)	Composition des stérols						Stérols totaux (mg/kg)	Erythrodiol et uvaol (%) (**)
	Myristique (%)	Linolénique (%)	Arachidique (%)	Eicosenoïque (%)	Béhenique (%)	Lignocérique (%)			Cholésterol (%)	Brassi-castérol (%)	Campestérol (%)	Stig-mastérol (%)	Betasi-tostérol (%) (2)	Delta-7-stig-mastérol (%)		
1. Huile d'olive vierge extra	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1000	≤ 4,5
2. Huile d'olive vierge	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1000	≤ 4,5
3. Huile d'olive lampante	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	–	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1000	≤ 4,5 (3)
4. Huile d'olive raffinée	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1000	≤ 4,5
5. Huile d'olive composée d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1000	≤ 4,5
6. Huile de grignons d'olive brute	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	–	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2500	> 4,5 (4)
7. Huile de grignons d'olive raffiné	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1800	> 4,5
8. Huile de grignons d'olive	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1600	> 4,5

- (1) Teneur en autres acides gras (%): palmitique: 7,5–20,0; palmitoléique: 0,3–3,5; heptadécanoïque: ≤ 0,3; heptadécénoïque: ≤ 0,3; stéarique: 0,5–5,0; oléique: 55,0–83,0; linoléique: 3,5–21,0
- (2) Somme de: Delta-5-23-Stigmastadiénol+Clérostérol+Béta-Sitostérol+Sitostanol+Delta-5-Avénastérol+Delta-5-24-Stigmastadiénol.
- (3) Les huiles avec une teneur en cires comprise entre 300mg/kg et 350 mg/kg sont considérées comme huile d'olive lampante si les alcools aliphatiques totaux sont inférieurs ou égaux à 350 mg/kg ou si le pourcentage en erytrodiol et uvaol est inférieur ou égal à 3,5.
- (4) Les huiles avec une teneur en cires comprise entre 300mg/kg et 350 mg/kg sont considérées comme huile de grignons d'olive brute si les alcools aliphatiques totaux sont supérieurs à 350 mg/kg et si le pourcentage en erytrodiol et uvaol est supérieur à 3,5.

*Notes:*

- a. Les résultats des analyses doivent être exprimés en indiquant le même nombre de décimales que ceux prévus pour chaque caractéristique. Le dernier chiffre doit être augmenté d'une unité si le chiffre suivant dépasse 4.
- b. Il suffit qu'une seule caractéristique ne soit pas conforme aux valeurs indiquées pour que l'huile soit changée de catégorie ou déclarée non conforme quant à sa pureté.
- c. Les caractéristiques indiquées avec astérisque (\*), se référant à la qualité de l'huile, impliquent que:
  - pour l'huile d'olive lampante, les limites y relatives peuvent ne pas être simultanément respectées;
  - pour les huiles d'olive vierges, le non-respect d'au moins une de ces limites comporte un changement de catégorie, tout en restant classées dans une des catégories des huiles d'olive vierges.
- d. Les caractéristiques indiquées avec deux astérisques (\*\*), se référant à la qualité de l'huile, impliquent que, pour toutes les huiles de grignons d'olive, les limites y relatives peuvent ne pas être simultanément respectées.

Annexe 3  
(art. 5c)**Extrait lipidique de krill de l'Antarctique *Euphausia superba*****1 Exigences**

Critère	Teneur
Indice de saponification	Au maximum 185 mg de KOH/g
Indice de peroxyde (IP)	Au maximum 0,2 meq O <sub>2</sub> /kg d'huile
Humidité et matières volatiles	Au maximum 0,9 %
Phospholipides	Au maximum 50 %
Acides gras trans	Au maximum 1 %
EPA (acide eicosapentaénoïque)	Au moins 15 %
DHA (acide docosahexaénoïque)	Au moins 7 %

**2 Utilisations et teneurs maximales**

Catégorie de denrées alimentaires	Teneur maximale de la combinaison DHA et EPA
Produits laitiers, à l'exception des boissons à base de lait	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les produits fromagers
Substituts laitiers, à l'exception des boissons	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les substituts des produits fromagers
Matières grasses à tartiner, assaisonnements pour salade	600 mg/100 g
Céréales pour petit déjeuner	500 mg/100 g
Compléments alimentaires et aliments d'appoint	500 mg par ration quotidienne
Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles ils sont destinés
Denrées alimentaires pour régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids	200 mg/substitut de repas
Produits de boulangerie (pains et petits pains)	200 mg/100g
Boissons non alcoolisées, boissons à base de lait, boissons analogues aux boissons lactées	60 mg /100 g

Annexe 4  
(art. 5d)

## Huile extraite de la microalgue *Schizochytrium sp.*

### 1 Exigences applicables à l'huile à teneur élevée en DHA

Critère	Teneur
Acidité	Au maximum 0,5 mg de KOH/g
Indice de peroxyde (IP)	Au maximum 5,0 méq O <sub>2</sub> /kg d'huile
Humidité et volatilité	Au maximum 0,05 %
Substances insaponifiables	Au maximum 4,5 %
Acides gras trans	Au maximum 1 %
Teneur en DHA	Au moins 32,0 %

### 2 Utilisations des huiles à teneur élevée en DHA et teneurs maximales

Catégorie de denrées alimentaires	Teneur maximale pour l'utilisation de DHA en DHA
Produits laitiers à l'exception des boissons à base de lait	200 mg/100 g ou 600 mg/100g pour les produits fromagers
Substituts laitiers à l'exception des boissons	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les substituts des produits fromagers
Matières grasses à tartiner, assaisonnements pour salade	600 mg/100 g
Céréales de petit déjeuner, barres de céréales	500 mg/100 g
Compléments alimentaires et aliments d'appoint	200 mg par ration journalière recommandée par le fabricant ou selon l'annexe 3 de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires <sup>9</sup>
Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles ils sont destinés
Denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids	200 mg/substitut de repas

Catégorie de denrées alimentaires	Teneur maximale pour l'utilisation de DHA en DHA
Produits de boulangerie (pains et petits pains)	200 mg/100 g
Boissons non alcoolisées (y c. boissons à base de lait)	60 mg/100 ml

### 3 Exigences applicables à l'huile à teneur élevée en EPA et DHA

Critère	Teneur
Acidité	Au maximum 0,5 mg de KOH/g
Indice de peroxyde (IP)	Au maximum 5,0 mEq O <sub>2</sub> /kg d'huile
Humidité et volatilité	Au maximum 0,05 %
Substances insaponifiables	Au maximum 4,5 %
Acides gras trans	Au maximum 1 %
Teneur en DHA	Au moins 22,5 %
Teneur en EPA	Au moins 10 %

### 4 Utilisations des huiles à teneur élevée en EPA et DHA

Catégorie de denrées alimentaires	Teneur maximale pour l'utilisation de DHA
Produits laitiers à l'exception des boissons à base de lait	200 mg/100 g ou 600 mg/100g pour les fromages affinés
Substituts laitiers, y c. à base de lait de soja, à l'exception des boissons	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les substituts des produits fromagers
Matières grasses à tartiner, assaisonnements pour salade	600 mg/100 g
Graisses comestibles	360 mg/100 g
Céréales de petit déjeuner, barres de céréales	500 mg/100 g
Produits de boulangerie (pains, petits pains et biscuits)	200 mg/100 g
Boissons non alcoolisées (y c. boissons à base de lait)	80 mg/100 ml
Compléments alimentaires et aliments d'appoint	500 mg par ration journalière recommandée par le fabricant ou selon l'annexe 3 de l'ordonnance sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires

Catégorie de denrées alimentaires	Teneur maximale pour l'utilisation de DHA
Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles ils sont destinés
Denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids	250 mg/substitut de repas
Autres denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière (directive 2009/39) hormis les préparations pour nourrissons et les préparations de suite	200 mg/100 g

*Annexe 5  
(art. 5e)***Huile d'Echium raffinée****1 Exigences**

Critère	Teneur
Teneur en acide stéaridonique	Au moins 10 % p/p des acides gras totaux
Acides gras trans	Au maximum 2 % p/p des acides gras totaux
Indice d'acidité	Au maximum 0,6 mg KOH/g
Indice de peroxyde (IP)	Au maximum 5 meq O <sub>2</sub> /kg
Composés insaponifiables	Au maximum 2 %
Teneur en protéines (azote total)	Au maximum 20 µg/mL
Alcaloïdes pyrrolizidiniques	Non détectables avec une limite de détection de 4 µg/kg

**2 Utilisations et teneurs maximales**

Catégorie de denrées alimentaires	Teneur maximale de l'acide stéaridonique (SDA)
Produits à base de lait et produits de type yaourt buvable présentés en doses individuelles	250 mg/100 g; 75 mg/100 g pour les boissons
Préparations au fromage	750 mg/100 g
Matières grasses à tartiner, assaisonnements pour salade	750 mg/100 g
Céréales de petit déjeuner	625 mg/100 g
Compléments alimentaires et aliments d'appoint	500 mg par ration journalière recommandée par le fabricant
Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles ils sont destinés
Denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids	250 mg/substitut de repas

*Annexe 6  
(art. 5f)***Huile d'Allanblackia raffinée****Exigences**

Critère	Teneur
Acide laurique (C12:0)	Moins de 1 %
Acide myristique (C14:0)	Moins de 1 %
Acide palmitique (C16:0)	Moins de 2 %
Acide palmitoléique (C16:1)	Moins de 1 %
Acide stearique (C18:0)	45–58 %
Acide oléique (C18:1)	40–51 %
Acide linoleique (C18:2)	Moins de 1 %
Acide $\gamma$ -linolénique (C18:3)	Moins de 1 %
Acide arachidique (C20:0)	Moins de 1 %
Acides gras libres	Au maximum 0,1 %
Acides gras trans	Au maximum 0,5 %
Indice de peroxyde (IP)	Au maximum 0,8 meq O <sub>2</sub> /kg
Indice d'iode	Moins de 46 g/100 g
Insaponifiables	Au maximum 0,1 %
Indice de saponification	185–198 mg KOH/g

*Annexe 7*  
(art. 5g)**Huile de colza concentrée en insaponifiable****Exigences**

Critère	Teneur
Composés insaponifiables	Plus de 7 g/100 g
Tocophérols	Plus de 0,8 g/100 g
$\alpha$ -tocophérol (%)	30–50 %
$\gamma$ -tocophérol (%)	50–70 %
$\delta$ -tocophérol (%)	Moins de 6 %
Stérols, alcoolols triterpéniques, méthylstérols	Plus de 5 g/100 g
Acide palmitique	3–8 %
Acide stéarique	0,8–2,5 %
Acide oléique	50–70 %
Acide linoléique	15–28 %
Acide linolénique	6–14 %
Acide érucique	Moins de 2 %
Indice d'acide	Au maximum 6 mg KOH/g
Indice de peroxyde (IP)	Au maximum 10 meq O <sub>2</sub> /kg
Fer (Fe)	Moins de 1000 µg/kg
Cuivre (Cu)	Moins de 100 µg/kg
Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)	Moins de 2 µg/kg
Benzo(a)pyrène	

Annexe 8  
(art. 5h)

## Huile extraite de la microalgue *Ulkenia sp.*

### 1 Exigences

Critère	Teneur
Indice d'acidité	Au maximum 0,5 mg de KOH/g
Indice de peroxyde (IP)	Au maximum 5,0 meq/kg d'huile
Humidité et matières volatiles	Au maximum 0,05 %
Substances insaponifiables	Au maximum 4,5 %
Acides gras trans	Au maximum 1 %
Teneur en DHA	Au moins 32,0 %

### 2 Utilisations et teneurs maximales

Catégorie de denrées alimentaires	Teneur maximale pour l'utilisation de DHA
Produits laitiers à l'exception des boissons à base de lait	200 mg/100 g ou 600 mg/100g pour les produits à base de fromage
Substituts laitiers, à l'exception des boissons	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les substituts des produits à base de fromage
Matières grasses à tartiner, assaisonnements pour salade	600 mg/100 g
Céréales de petit déjeuner, barres de céréales	500 mg/100 g
Compléments alimentaires et aliments d'appoint	200 mg par ration journalière recommandée par le fabricant ou selon l'annexe 3 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires <sup>10</sup>
Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles ils sont destinés
Denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids	200 mg/substitut de repas

<sup>10</sup> RS 817.022.32

Catégorie de denrées alimentaires	Teneur maximale pour l'utilisation de DHA
Produits de boulangerie (pain et petits pains)	200 mg/100 g
Boissons non alcoolisées (y compris boissons à base de lait)	60 mg/100 ml

*Annexe 9*  
(art. 5*i*)

## **Huile de germe de maïs concentrée en insaponifiable**

### **Exigences**

Critère	Teneur
Composés insaponifiables	Plus de 9 g/100 g
Tocophérols	Au moins 1,3 g/100 g
$\alpha$ -tocophérol	10–25 %
$\beta$ -tocophérol	Moins de 3 %
$\gamma$ -tocophérol	68–89 %
$\delta$ -tocophérol (%)	Moins de 7 %
Stérols, alcools triterpéniques, méthylstérols	Plus de 6,5g/100 g
Acide palmitique	10–20 %
Acide stéarique	Moins de 3,3 %
Acide oléique	20–42,2 %
Acide linoléique	34–65,6 %
Acide linoléique	Moins de 2 %
Indice d'acide	Au maximum 6 mg KOH/g
Indice de peroxyde (IP)	Au maximum 10 meq O <sub>2</sub> /kg
Fer (Fe)	Moins de 1500 µg/kg
Cuivre (Cu)	Moins de 100 µg/kg
Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) Benzo(a)pyrène	Moins de 2 µg/kg

*Annexe 10*  
(art. 5j)

**Huile fongique de *Mortierella alpina***

**Exigences**

Critère	Teneur
Acide arachidonique	Au moins 38 %
Indice de peroxyde (IP)	Au maximum 5 meq O <sub>2</sub> /kg
Indice d'acide	Au maximum 0,8 mg KOH/g
Indice d'anisidine	Au maximum 20
Acides gras libres	Au maximum 0,4 %
Composés insaponifiables	Au maximum 3,5 %
Couleur (procédé Lovibond, cuve de 50,8 mm): jaune <sup>11</sup>	Au maximum 50
Couleur (procédé Lovibond, cuve de 50,8 mm): rouge <sup>12</sup>	Au maximum 10

<sup>11</sup> Les dispositions relatives à la couleur s'appliquent uniquement à l'huile fongique de *Mortierella alpina* au sens de la décision 2008/968/CE de la Commission du 12 décembre 2008 autorisant la mise sur le marché d'huile riche en acide arachidonique extraite du champignon *Mortierella alpina* en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 344 du 20.12.2008, p. 123.

<sup>12</sup> Les dispositions relatives à la couleur s'appliquent uniquement à l'huile fongique de *Mortierella alpina* au sens de la décision 2008/968/CE de la Commission du 12 décembre 2008 autorisant la mise sur le marché d'huile riche en acide arachidonique extraite du champignon *Mortierella alpina* en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 344 du 20.12.2008, p. 123.